

**新じゃがいも、新玉ねぎを使った春レシピを開発！**  
**「おさかなのソーセージ」× SNSで話題の料理研究家ジョーさん。**  
**“おうちで簡単”ギョニソレシピ第一弾を公開！**  
**魚肉ソーセージがフランス料理のガレットやイタリア料理のカルパッチョ風に大変身！？**

日本水産株式会社(代表取締役 社長執行役員 的埜 明世、東京都港区、以下「ニッスイ」)は、SNSで話題沸騰の料理研究家ジョーさんと協働で、「おさかなのソーセージ」を使用したオリジナルレシピを開発いたしました。近年、自宅での食事機会が増加する中、簡単・時短のアイデア料理でおうちごはんを楽しんでほしいという思いから、今回のレシピ開発が実現。第一弾は、春が旬の新じゃがいも、新玉ねぎを使ったお手軽レシピ2品をご紹介します。



### ■ “おうちで簡単”旬の春野菜を使ったギョニソレシピ

みずみずしくて柔らかく、栄養満点な春野菜が旬を迎える季節。そこで今回、この時期にしか食べられない春野菜とおさかなのソーセージを使ったオリジナルレシピを公開します。簡単・時短レシピやバズレシピを得意とするジョーさん。ならではの視点で、魚肉ソーセージがフランスの家庭料理のガレットやイタリアの定番料理のカルパッチョ風に変身。サツとできて見た目も華やかな春レシピでおうちごはんを楽しみましょう。

### ■ 料理研究家ジョーさん。プロフィール

“バズる”企画を得意とする料理研究家。Twitterフォロワー数は28.5万、instagramは7万。レシピ開発、執筆、調理、盛付、撮影を一人で行い、レシピ動画の撮影・編集も行うマルチな料理家。

Twitter : @syokojiro

Instagram : syokojiro1206

公式レシピサイト「タベタノ?」 : <http://tabetano.main.jp/>



### ■ 「おさかなのソーセージ」について

おさかなと植物性素材が主原料のフィッシュソーセージ。1本で約1/2日分のカルシウムがとれる「特定保健用食品(カルシウム)」で、保存料・発色剤を使用しません。とめ金のない「エコクリップ」と、どこからでも、何度でも開けられる「ラクあけ」で、簡単に開封可能。いつものお料理にプラスしても、そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。



## 魚肉ソーセージがフランスの家庭料理に！「おさかなのソーセージ」と新じゃがいものガレット

新じゃがいものおいしさをシンプルに味わうことができる、フランスの家庭料理ガレット。細く線切りした新じゃがいもと「おさかなのソーセージ」を、丸く整えて、フライパンで焼くだけの簡単料理です。水分が多く含まれる新じゃがいものしっとりとした食感と柔らかい「おさかなのソーセージ」の相性は抜群です。



### 【材料 [1人分]】 調理時間 13分

新じゃがいも 150g  
「おさかなのソーセージ」 1本  
粉チーズ 小さじ2  
片栗粉 小さじ2  
サラダ油 小さじ2  
ケチャップ 適量

### 【作り方】

#### 1.新じゃがいも、「おさかなのソーセージ」を線切りにして粉チーズ、片栗粉をまぶす

新じゃがいもは皮をむいて線切りにし、「おさかなのソーセージ」も新じゃがいもと同じくらいの大きさに切ったら、粉チーズ、片栗粉をまぶします。

#### 2.フライパンに敷き詰めて焼く

サラダ油を引いたフライパンに1を入れて丸く成形し、中火で4分ほど焼きます。

#### 3.裏返してさらに4分間焼く

#### 4.お好みでケチャップをかける



### 【ジョーさん。のおすすめポイント】

表面がカリッとするまで、根気よく焼くのがポイント。

「おさかなのソーセージ」と粉チーズの塩気があるのでそのままでもおいしく召し上がれますが、お好みでケチャップをかけても○。

## ギョニソ×カルパッチョソースで簡単イタリアン！「おさかなのソーセージ」と新玉ねぎのカルパッチョ風

「おさかなのソーセージ」とみずみずしい新玉ねぎを生で楽しむ、カルパッチョ風アレンジレシピ。おうちにある調味料でつくるカルパッチョソースをかけるだけの調理時間たった8分！火を使わずにできるため、料理初心者の方やサッともう一品作りたい時におすすめのレシピです。



### 材料【1人分】調理時間 8分

- A レモン汁 小さじ1
- A エキストラ・バージンオリーブオイル 大さじ1と1/2
- A 塩 小さじ1/4
- A こしょう 2振り
- A 砂糖 小さじ1/2
- 新玉ねぎ 1/4玉
- 「おさかなのソーセージ」 1本
- パセリ(お好み) 1振り

### 【作り方】

#### 1. Aの材料を混ぜ合わせる

レモン汁、エキストラ・バージンオリーブオイル、塩、こしょう、砂糖をすべて混ぜ合わせ、カルパッチョソースをつくります。

#### 2. 新玉ねぎと「おさかなのソーセージ」を切る

新玉ねぎは薄くスライスし、「おさかなのソーセージ」は斜め薄切りにします。

#### 3. 2を盛り付け、カルパッチョソースとパセリをかける



### 【ジョーさん。のおすすめポイント】

「おさかなのソーセージ」はなるべく薄く切るのが、盛り付けを上品にみせるコツ。

レモン汁がなければお酢でも代用できます。お酢を使う場合は味をみながら少しずつ加えて下さい。